

INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA EL USO, LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DE LAS ENCIMERAS EMPOTRABLE A GAS EN CRISTAL

Apreciado Cliente,

Usted acaba de comprar un producto nuestro y por ello Le estamos muy agradecidos.

Estamos seguros que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de extraordinaria calidad, satisfará en la mejor manera sus exigencias. El uso de este nuevo aparato es fácil, sin embargo, antes de su puesta marcha por primera vez, es importante leer atentamente este manual, de esta forma optimizaremos su funcionamiento.

Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación figuran en el manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a cosas y personas derivados de una instalación errónea o de un uso incorrecto.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-3 03

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

MODELO: GWS 4711.0 M

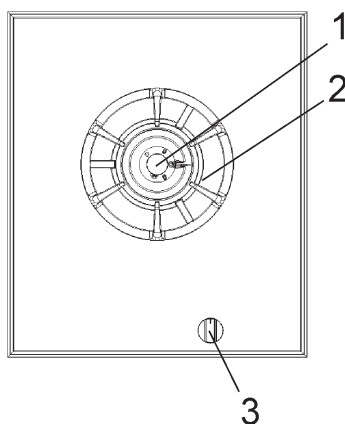
El fabricante no responde de las posibles inexactitudes, relativas a errores de prensa o de transcripción, contenidos en este manual. Igualmente la estética de las figuras del manual es puramente indicativa. En cualquier caso, el fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere oportunas a sus productos, incluso en interés del usuario, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.



COD. 04056G1KUPNA1 (04056ES) - 18.11.2008

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPOS: PCVZ 45 VI



1 Queimador triple corona

2 Grelha de Ferro Fundido por quemador triple corona

3 Botão do Queimador 1

of 5900 ÷ 6000 W

Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.

1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

- encendido eléctrico automático

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar el mando hasta el final.

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

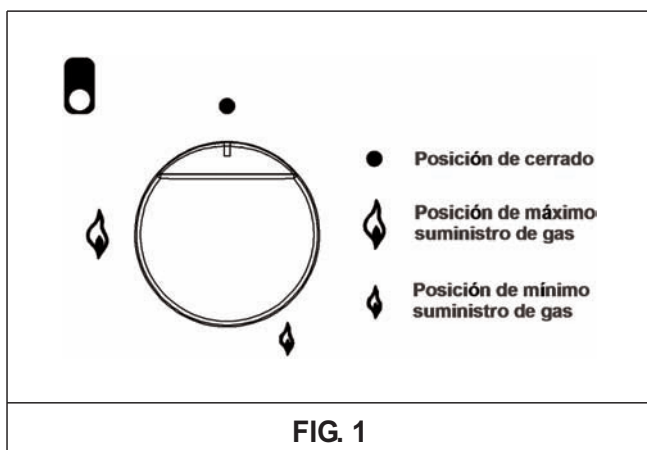
Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

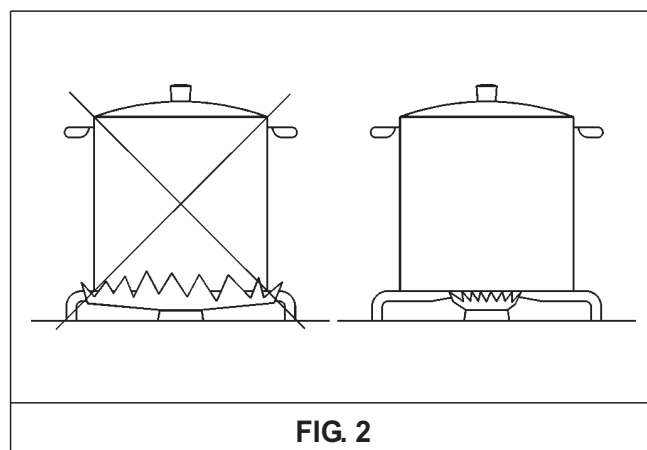
- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

Quemador	Potencia W	Ø Olla cm
Triple corona	5900 ÷ 6000 W	24 ÷ 26



ADVERTENCIAS:

- el encendido de los quemadores dotados de termopar de seguridad puede ser efectuado sólo cuando el mando está en posición de máximo (llama grande fig. 1).
- Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.
- Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.
- No está permitida la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.
- No raspe las cacerolas en el cristal porque el rasguño superficial del restos.
- En caso de que las llamas del quemador se apagaran de forma accidental, cerrar el mando del quemador y no intentar encenderlo de nuevo durante por lo menos un minuto.
- Desaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.



USO

NOTAS:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 5 Y 6)

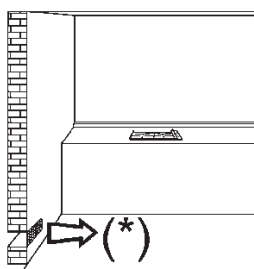


FIG. 3

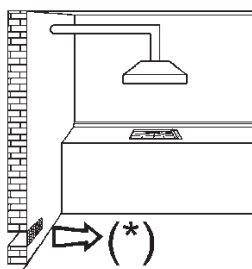


FIG. 4

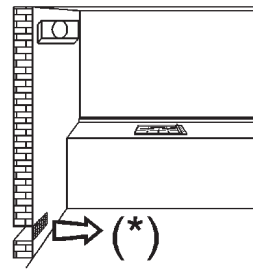


FIG. 5

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

antes de cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas de ferro fundidot, las tapas esmaltadas y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6) tienen que lavarse de la misma manera.

La limpieza deber ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos, especialmente sobre los detalles de la hornilla del grupo.

No permitir que vinagre, café, leche, agua salada y jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

ADVERTENCIAS:

en el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:

- **verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores (fig. 6) no estén obstruidas por cuerpos extraños.**

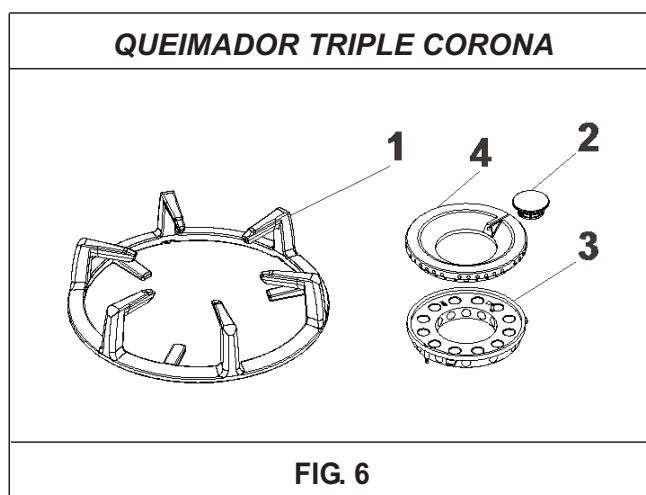
- **asegurarse de que la tapa esmaltada (fig. 6) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.**
- **No sacar por ningún motivo los tornillos de fijación de los quemadores.**
- **Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.**
- **No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.**

1 - grelha

2 - tapa

3 - cabeza de quemadore

4 - corona



INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

3) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

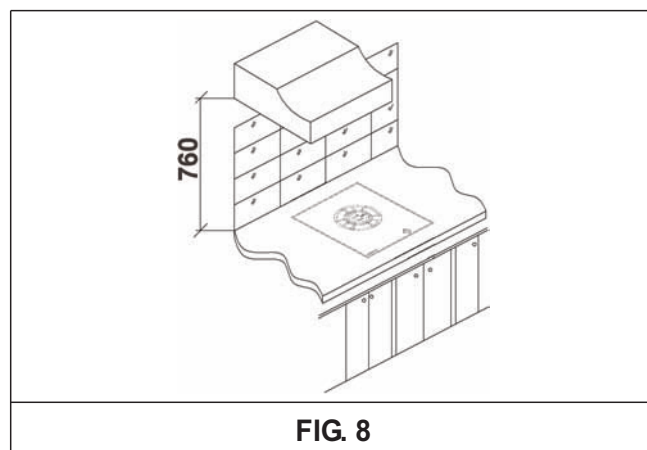
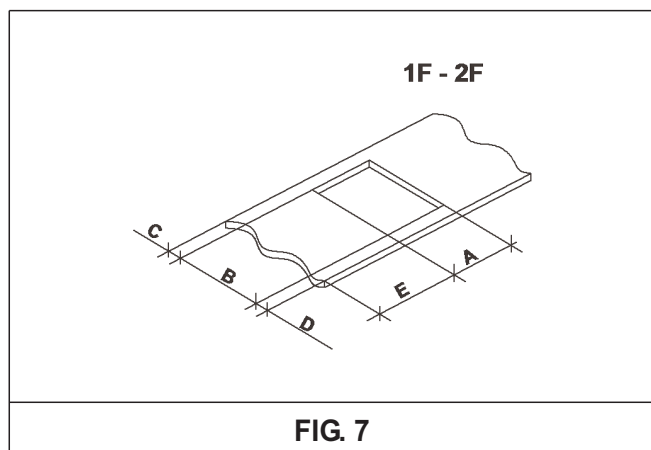
Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.

En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 8).

El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.

MEDIDAS A RESPETAR (in mm)

	A	B	C	D	E
1F	270	495	52.5	52.5	90 min.



INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- saque todas las piezas movibles de la placa.
- Cortar la guarnición en 4 partes de la longitud necesaria de forma que sea posible situarla en los 4 bordes del cristal.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) debajo del borde de la

placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.

- Hacer adherir la guarnición al cristal de forma uniforme y segura, presionándola con los dedos.
- Colocar la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquearlo con los tornillos "F" correspondientes de los ganchos de fijación "G" (véase fig. 10).

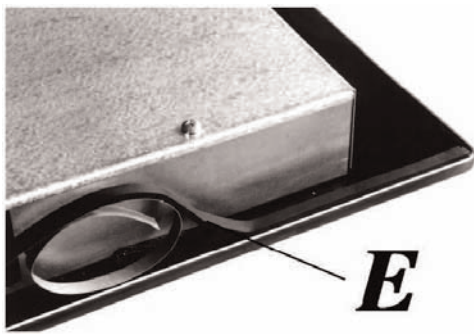


FIG. 9

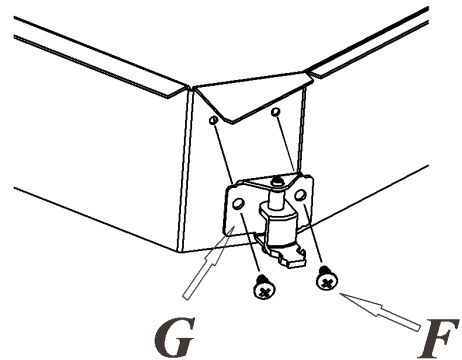


FIG. 10

INSTALACIÓN

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65K.

La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150°C para evitar que el revestimiento se despegue.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.

Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m³. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través

de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

ATENCIÓN: si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

INSTALACIÓN

7) CONEXIÓN DEL GAS

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

Una etiqueta impresa de este manual y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.

Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- o con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226.

- o Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.

- o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:

- o con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.

- o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:

se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cónico macho conforme a la normativa EN 10226.

- El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:

- CEE 90/396 + 93/68 relativas a la seguridad del gas.

La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65K.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente.

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 11).
- Conectar los cables según el esquema de la fig. 11, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura superior a 65K.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada las instalaciones, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

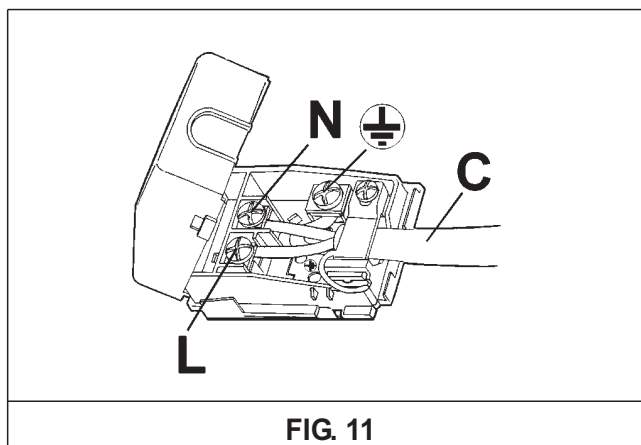
Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

ADVERTENCIAS:

todos nuestros equipos son proyectados y construidos según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102, y sus correspondientes modificaciones.

El equipo está conforme a las prescripciones de las Directivas Europeas:

- CEE 2004/108/CE relativas a la compatibilidad electromagnética.
- CEE 2006/95 relativas a la seguridad eléctrica.



TRANSFORMACIONES

9) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para ello efectuar lo siguiente: con la placa abierta (seguir el procedimiento del apartado 10) desatomillar el tornillo de regulación de aire "C". Con la llave plana "B" correspondiente, desatomillar y sacar el inyector "A" (véase fig. 12/A) y sustituirlo con el inyector correspondiente al gas utilizado.

Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

Por último regular la distancia "X" (fig. 12) tal como se indica en la tabla "REGULACIÓN AIRE" que aparece a continuación.

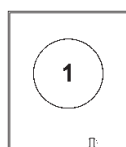
Antes de efectuar cualquier regulación desconecte la placa de la corriente eléctrica.

Cuando haya terminado las regulaciones o preregulaciones, el técnico tendrá que ocuparse de restablecer los eventuales sellos.

Es necesario regular el aire primario cuando se adapta el quemador a diferentes tipos de gas (véase fig. 12/A).

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

DISPOSICIÓN DE LAS BOQUILLAS



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		BY PASS
Nº	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	1/100 mm
1	TRIPLE CORONA	G 30 - BUTAN	28 - 30	429	571	119	1200	5900	55
		G 31 - PROPAN	37	422		119	1200	5900	55
		G 20 - NATURAL	20			200	1200	6000	86

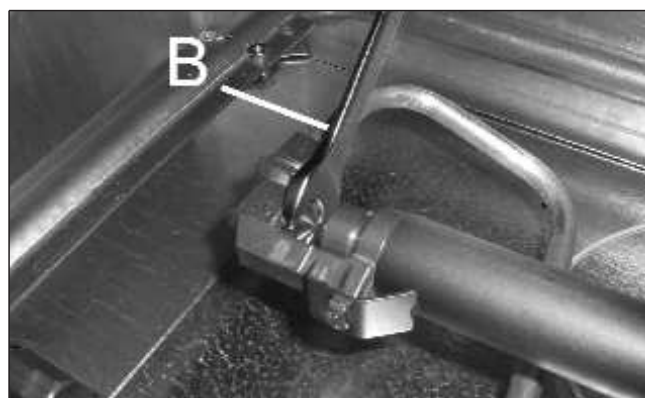


FIG. 12/A

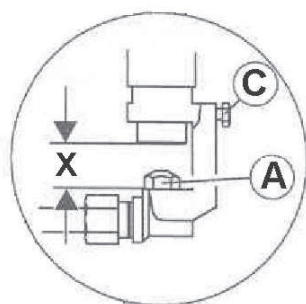


FIG. 12

TABLA REGULACIÓN AIRE (mm)

G30 - 30mbar	G31 - 37mbar	G20 - 20mbar
8,0	8,0	7,9

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación de gas y eléctrica.

10) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que se encuentran dentro de la placa es necesario desmontar el cristal del fondo "T" desatornillando los tornillos "V" (fig. 13), desmontando en primer lugar el anillo de fijación (fig. 14) y prestando atención para no deteriorar la guarnición situada entre el fondo de la placa de metal y el cristal.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los grifos (fig. 15) y los componentes eléctricos (fig. 16).

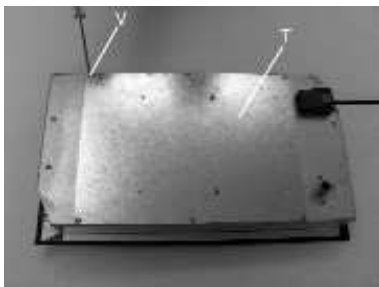
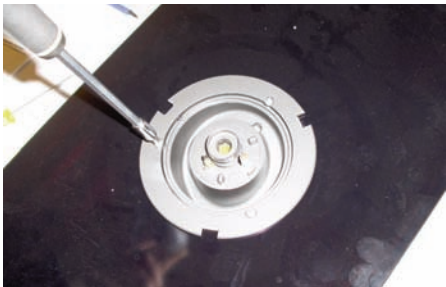
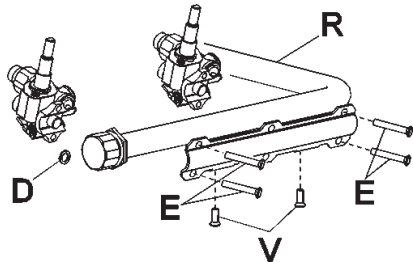
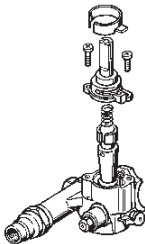
Se aconseja cambiar la guarnición "D" cada vez que se sustituye un grifo, para asegurar que quede perfectamente hermético entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (ver fig. 17)

Si, maniobrando un grifo, se siente duro, se debe engrasar de inmediato siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

- desmontar el cuerpo del grifo.
- Limpiar el cono y su sede con un trapo con solvente.
- Engrasar el cono.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo nuevamente, quitar la grasa superflua y asegurarse que el paso del gas no esté obstruido.
- Reinstalar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones de desmontaje.

Para facilitar el trabajo de mantenimiento, en la página sucesiva hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

		
FIG. 13	FIG. 14	FIG. 15
		
FIG. 16	FIG. 17	

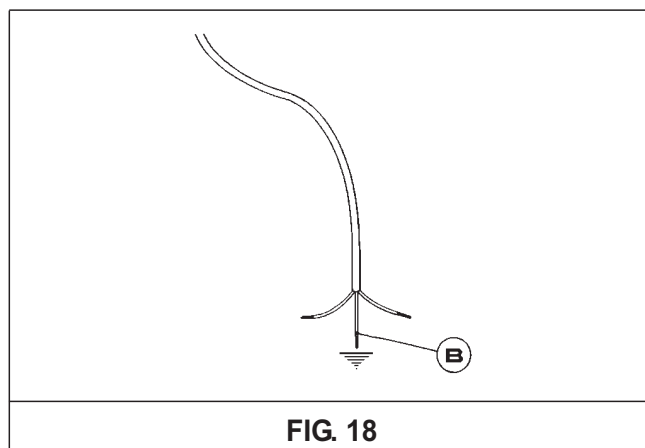
MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm ²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 18) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.



DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

1 FUEGOS “DOMINO”

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.0 kW

Σ Qn GPL = 429 g/h

Σ Qn GPL = 422 g/h

TENSIÓN = 230 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme UNI 7129 e 7131. Per collegare alla rete di distribuzione del gas usare tubi metallici rigidi o tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI EN 14800. Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare questo apparecchio. Questo apparecchio è regolato per funzionare a:	Denna apparat får endast installeras och användas i lokaler med permanent ventilation enligt gällande föreskrifter. Läs bruksanvisningen noga innan apparaten installeras. Denna apparat är inställd för drift med:	Dette apparatet kan kun installeres og bruges i kontinuerlig ventilerede lokaler i henhold til gældende normer. For kobling til gasnettet skal stive rør eller fleksible metalrør i overensstemmelse med gældende norm. Læs brugsanvisningen før du installerer apparatet. Dette apparatet er reguleret for å fungere ved:	Dette apparat må kun installeres og anvendes i lokaler med permanent ventilering i henhold til gældende regler på området. Tilslutning til gasnettet skal ske ved anvendelse af fæste eller fleksible metalrør i overensstemmelse med gældende normer. Læs venligst brugsvejledningen før installation af dette apparat. Dette apparat er reguleret til brug med naturgas.	Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγίων πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής. Για άλλο τύπο αερίου ελαφρώστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγίων. Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:	G20 (2H) 20 mbar (IT)	G20 (2H) 20 mbar (SE)	G20 (2H) 20 mbar (NO)	G20 (2H) 20 mbar (DK)	G20 (2H) 20 mbar (GR)
Spotřebič musí být instalován pouze autorizovaným pracovníkem. Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a jeho použití se připouští pouze v dobře větraném prostoru. Před instalováním a používáním spotřebiče se seznámte s návodem. Tento spotřebič je nastaven na zemní plyn skupinyha vstupní tlak:	Spotřebič musí byť inštalovaný iba autorizovaným pracovníkom. Tento spotřebič musí byť inštalovaný súlade s platnými predpismi a môže byť použitý iba v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou a používaním spotřebiča si pozorne prečítajte návod. Tento spotřebič je nastavený na zemný plyn ha vstupný tlak:	Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak ve sadece iyi havalandırılmış yerlerde tahsis edilmelidir. Bu cihaz kumadan veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz. Farklı tipte gazlar için, kullanma kılavuzunda belirtilen açıklamalara başvurunuz. Bu cihaz aşağıda tipi belirtilen gaz ile çalışması için ayarlanmıştır.	Acest aparat poate fi instalat si functiona doar in locuri permanente ventilate, asa cum prevad normele in vigoare. Pentru a conecta aparatul la retea de gaz, trebuie sa folositi tuburi metalice rigide sau tuburi metalice flexibile, in conformitate cu dispozitiile normative in vigoare. Acest aparat este reglat sa functioneze pentru:	Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado. Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción. Este aparato está regulado para funcionar a:	G20 (2H) 20 mbar (CZ)	G20 (2H) 20 mbar (SK)	G20 (2H) 20 mbar (TR)	G20 (2H) 20 mbar (RO)	G20 (2H) 20 mbar (ES)

COD.:0030778 09/08

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE: